



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40374 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ РОСЛИННИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ БАЛЬЗАМУ "МАР'ІНА ДІБРОВА"

(21) 2000127476

(22) 25.12.2000

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(72) Яланецький Анатолій Якович, Гарбуз Анатолій
Іванович, Сичова Алла Олексіївна, Голубенко
Олександр Борисович, Ніколаєв Микола Микола-
йович(73) Яланецький Анатолій Якович, UA, Гарбуз Ана-
толій Іванович, UA, Сичова Алла Олексіївна, UA,
Голубенко Олександр Борисович, UA, Ніколаєв
Микола Миколайович, UA(57) Композиція рослинних інгредієнтів для баль-
заму, яка містить материнку звичайну, мелісу лі-
карську, нагідки лікарські, деревій звичайний, ро-
машку лікарську, траву м'яти та полину, плоди ши-
пшини, а також водно-спиртову рідину з спирту
етилового ректифікованого, яка **відрізняється**
тим, що вона додатково містить гірчак зміїний, зві-
робій звичайний, васильок евгенольний, лаванду
колоскову, любисток, шавлію лікарську, плоди
яловцю звичайного, при цьому застосовується м'я-та довголиста та котяча, полин лимонний, а для
водно-спиртової рідини спирт плодовий яблучний
при наступному співвідношенні інгредієнтів,
кг/1000 дал:

гірчак зміїний	5,0-10,0
деревій звичайний	10,0-15,0
звіробій звичайний	5,0-10,0
васильок евгенольний	10,0-15,0
м'ята котяча	10,0-15,0
лаванда колоскова	10,0-15,0
любисток	10,0-15,0
материнка звичайна	3,0-15,0
меліса лікарська	3,0-15,0
м'ята довголиста	5,0-10,0
нагідки лікарські	3,0-15,0
полін лимонний	3,0-15,0
ромашка лікарська	10,0-15,0
шавлія лікарська	10,0-15,0
шипшина, плоди	250,0-350,0
яловець звичайний	10,0-15,0
водно-спиртова рідина	решта

Винахід відноситься до лікєро-горілочної про-
мисловості, а саме до композицій інгредієнтів для
бальзамів.

Відома композиція інгредієнтів для бальзаму,
яка містить аніс зірчастий, квіти цмину пісового
(безсмертника), сушений лист брусниці, квіти бу-
зини, гвоздику, материнку, золототисячник, імбир,
кардамон, коріандр посівний, корицю, каву, куку-
рудзяні рильця, майоран, ягоди яловця, мускатний
цвіт, м'яту перцеву, соснові бруньки, березові бру-
ньки, помаранчевий горіх, мучницю, фіалку триба-
рвну, шавлію, евкалипт, яблука, мед, цукор, вані-
лін, апельсинове масло, бальзамну перуанську
олію, трояндову олію, колер, коньяк та одно-
спиртову рідину (1).

Частина інгредієнтів композиції, що активно
впливає на органолептичні характеристики баль-
заму - імбир, кардамон, майоран, мускатний цвіт,
помаранчевий горіх, масло апельсинове, бальза-
мне перуанське масло - досить рідка висококош-
товна сировина.

Це різко піднімає собівартість напою, досягти
ж високих органолептичних показників без наявно-

сті такої кількості прянощів неможливо.

Найближчим технічним рішенням, що прийня-
те за прототип, є композиція бальзаму "Київський"
(2), яка містить горобину чорноплідну, плоди ши-
пшини, ісоп лікарський, материнку звичайну, буркун
лікарський, мелісу лікарську, квітки нагідків (кале-
ндула), кропиву собачу, чебрець, деревій звичай-
ний, полин гіркий, амін пісковий, подорожник,
хміль, квітки ромашки аптекарської, плоди карда-
мону, м'яту кучеряву, елеутерокок колючий, пато-
ку, цукор, колер, водно-спиртову рідину.

Склад інгредієнтів, що входить до композиції
бальзаму "Київський", характерний для районів пі-
внічної України, відповідні його органолептичні ха-
рактеристики.

Природні ресурси флори Кримської зони до-
зволяють одержати напій, що має в своєму складі
більше біологічно активних речовин, цілюще діє на
організм людини, дозволяє розширити асортимент
ароматизованих напоїв, конкретно бальзамів, в
харчовій промисловості України.

Вищеназване - це задача, на рішення якої на-
правлене технічне рішення. Поставлена задача

(19) UA (11) 40374 (13) A

вирішується тим, що композиція інгредієнтів, яка включає материнку звичайну, мелісу лікарську, нагідки лікарські (календулу), деревій звичайний, ромашку лікарську, траву м'ята та полину, плоди шипшини, а також водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого, згідно винаходу додатково містить гірчак зміїний (корінь), звіробій звичайний, васильок евгенольний, лаванду колоскову, любисток, шавлію лікарську, плоди яловцю звичайного, при цьому м'ята застосовується довголиста та котяча, полин - лимонний, а для водно-спиртової рідини додатково використовується спирт плодовий яблучний при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

гірчак зміїний	5,0-10,0
деревій звичайний	10,0-15,0
звіробій звичайний	5,0-10,0
васильок евгенольний	10,0-15,0
м'ята котяча	10,0-15,0
лаванда колоскова	10,0-15,0
любисток	10,0-15,0
материнка звичайна	3,0-15,0
меліса лікарська	3,0-15,0
м'ята довголиста	5,0-10,0
нагідки лікарські	3,0-15,0
полин лимонний	3,0-15,0
ромашка лікарська	10,0-15,0
шавлія лікарська	10,0-15,0
шипшина, плоди	250,0-350,0
яловець звичайний	10,0-15,0
водно-спиртова рідина	решта

Аналіз відомих композицій бальзамів, в тому числі прототипу, свідчить, що зміна кількісного і якісного складу композиції що пропонується, шляхом введення додатково - коріння гірчака зміїного, звіробою звичайного, василька евгенольного, лаванди колоскової, любистка, шавлії лікарської, плодів яловця звичайного, а також заміна м'ята перцевої на довголисту та котячу, полину гіркою - на полин лимонний, а також застосування спиртів ректифікованих плодових яблучних, дозволяє добитися рішення поставленої задачі.

При настоюванні ароматичної рослинної сировини на водно-спиртовій рідині з використанням плодових спиртів відбуваються активні фізико-хімічні процеси.

В рослинній сировині присутні такі хімічні сполуки, як органічні кислоти, дубильні речовини, глікозиди (сапоніни, флавоноїдні глікозиди), кумарини, ефірні масла, вітаміни та інше. У склад плодових спиртів входять вищі спирти, ефіри жирних кислот, альдегіди, леткі кислоти та інше.

При настоюванні багатої за своїм хімічним складом ароматичної рослинної сировини на плодових спиртах відбуваються складні процеси перетворення з утворенням нових комплексів.

Відбуваються складні реакції ефіроутворення полімеризації альдегідів та інших речовин, що певним чином впливає на формування смаку та аромату бальзаму.

Використання у рецептурі бальзаму рослинної сировини, багатої біологічно активними речовинами, посилює його фізіологічну цінність.

Присутність календули, ромашки, звіробою,

багатих флавоноїдними глікозидами, що мають високу Р-вітамінну активність, сприяють виведенню з організму радіоактивних речовин.

Використання шипшини, багатої вітамінами, мікроелементами, що мають першорядну роль у обміні речовин, у композиції бальзаму забезпечує високу полівітамінну та фізіологічну цінність продукту.

Присутність в композиції таких інгредієнтів як лаванда, васильок евгенольний, полин лимонний, шавлія мускатна, любисток та інших, що утримують значну кількість ефірних масел, має обумовлене значення у формуванні аромату бальзаму.

Складовою частиною ефірних масел лаванди, меліси, м'ята котячої, яловцю звичайного являється гераніол; у складі ефірного масла василька евгенольного - евгенол, карвакрол - у складі ефірного масла материнки.

Альдегіди, кетони (цитраль, цитронеллаль) входять до складу ефірного масла полину лимонного, м'ята котячої, меліси лікарської, ментол - до складу м'ята довголистої, туйон - ефірного масла деревію звичайного, шавлії мускатної, яловцю звичайного.

При настоюванні пряно ароматичної сировини на плодовому спирті, останній проникає до середини клітини рослин, де відбувається витягання ароматичного та смакових комплексів з одержанням екстракту за рахунок складних біохімічних перетворень з утворенням нових комплексів ароматичних та смакових речовин.

Домінуюча активна група інгредієнтів - васильок евгенольний, яловець звичайний, материнка, шавлія, лаванда надають напою бальзамічні тони, інша частина інгредієнтів - м'ята довголиста, полин лимонний, меліса лікарська, що утворюють фон, посилюючи органолептичні властивості одержаного продукту.

Таким чином, добір інгредієнтів, які входять до композиції бальзаму, дозволяє створити аромат і смак, що властиві тільки запропонованій композиції.

З вищепозначеного виходить, що технічне рішення забезпечує наявність суттєвих ознак і новизни об'єкту.

Готують бальзам таким способом.

Пряно-ароматична сировина у кількості за рецептурою сортується і направляється на подрібнення до розмірів 0,3-0,5 см. Подрібнена сировина заливається водним розчином спирту ректифікованого, плодового яблучного з об'ємною часткою етилового спирту не менше 62% у співвідношенні - сировина (кг): водно-спиртовий розчин (дм³) рівному 1:10. Настоювання проводиться у герметично закритих ємностях з мішалкою протягом не менше 10 діб при температурі до 30°C з періодичним перемішуванням на менше 2 разів на добу тривалістю не менше 10 хвилин.

Після завершення настоювання одержану ароматичну водно-спиртову рідину самопливом зливають для відстоювання.

Рослинна сировина, що залишилась після першого заливу, вдруге заливається водно-спиртовою рідиною з об'ємною часткою етилового

спирту 50% у співвідношенні - сировина (кг): водно-спиртовий розчин (дм³) рівний 1:8 і настоюється 5 діб з перемішуванням.

Другий настій зливається, об'єднується з першим і подається на зберігання при температурі не більше 15°C. Об'ємна частка етилового спирту водно-спиртового настою рослинної сировини повинна бути не менше 57%.

Плодово-ягідну сировину (плоди шипшини та ягоди ялівцю звичайного) відповідно з рецептурою сортують, подрібнюють та заливають водно-спиртовою рідиною з об'ємною часткою етилового спирту 50% у співвідношенні - сировина (кг): водно-спиртова рідина (дм³) рівному 1:4. Настоювання ведуть у геометрично закритих резервуарах протягом 10-14 діб при температурі від плюс 10°C до плюс 25°C з періодичним перемішуванням насосом або мішалкою 1-2 рази на добу. Кожне перемішування повинно забезпечити п'ятиразовий оборот рідини. Після завершення настоювання настій зливають для відстоювання та зберігання.

Після зливу настою першого заливку сировину, що залишилася, другий раз заливають водно-спиртовою рідиною з об'ємною часткою етилового спирту 40% у співвідношенні - сировина (кг): водно-спиртова рідина (дм³) рівному 1:4 і настоюють 7 діб з перемішуванням, як зазначено вище.

Другий і перший настої об'єднують. При приготуванні купажу бальзаму до купажної ємності вносять спиртові настої ароматичних трав, плодів, цукровий сироп, колер, водно-спиртову рідину.

Купаж ретельно перемішують до досягнення однакових кондицій у всіх шарах. Готовий купаж витримують протягом 25-30 діб при температурі від плюс 10°C до плюс 25°C в герметично закритих ємностях, після чого проводиться контрольна фільтрація і купаж бальзаму подається на розлив.

Напій має наступні показники:

об'ємна частка етилового спирту, %	38,5
масова концентрація загального екстракту, г/100 см ³	22,0
масова концентрація цукрів, г/100 см ³	18,5
зabarвлення - темно-коричневе;	
аромат - бальзамно-складний, гармонійний;	
смак - повний, м'який, гармонійний з плодово-хвойними тонами, злегка пекучий.	

Кількісні і якісні характеристики прикладів конкретного здійснення наведені в таблиці.

Таблиця

Склад інгредієнтів на 1000 дал в кг	Приклади		
	I	П	Ш
Гірчак зміїний (змійний корінь)	4,5	7,5	10,5
Деревій звичайний	8,5	12,5	17,0
Звіробій звичайний	4,0	7,5	12,0
Васильок евгенольний	8,0	12,5	17,0
м'ята котяча	8,0	12,5	17,0
Лаванда колоскова	8,0	12,5	17,0
Любисток	8,0	12,5	17,0
Материнка звичайна	2,0	10,0	17,0
Меліса лікарська	2,0	10,0	17,0
Мята довголиста	3,0	7,0	12,0
Нагідки лікарські (календула)	2,0	12,0	17,0
Полин лимонний	2,0	12,0	17,0
Ромашка лікарська	8,0	12,5	17,0
Шавлія лікарська	8,0	12,5	17,0
Шипшина - плоди	200,0	300,0	370,0
Яловець звичайний - плоди	8,0	12,5	17,0
Водно-спиртова рідина, л	решта	решта	решта

Дегустаційна оцінка бальзаму, приготовленого за рецептурою, що наведена в прикладі 2 - 9,5 бала.

Дегустація проведена Центральною дегустаційною комісією виноробної промисловості Укрсадвинпрому. Зразок за прикладом 2 - оптимальний варіант співвідношення інгредієнтів.

При інших співвідношеннях інгредієнтів відчувається розлагодженість смаку і аромату.

Бальзам "Мар'їна діброва" у сполученні компонентів, які входять до композиції, являє собою напій з високими органолептичними показниками.

Напій, окрім, високих органолептичних властивостей, позитивно впливає на організм людини, що виражається в профілактиці запальювальних процесів шлунково-кишкового тракту, простудних захворювань, та діє загально-зміцнююче.

Як позитивну сторону запропонованої композиції слід відзначити вітчизняне походження рослинної сировини, що входить до складу бальзаму. Порівняно з дорогими зарубіжними бальзамами, той, що пропонується нижчий по собівартості, більш ефективніший для здоров'я людини.

Джерела інформації до заявки № 2000127476

1. Авторское свидетельство СССР № 863633, C12G 3/06, 1981.

2. Авторское свидетельство СССР № 856210, C12G 3/06, 1980.

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60x84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22
